

コート・デ・ブラン地図

酸・ミネラルと共に控えめで滑らかに広がるソフトな果実の上品さとしなやかな質感が特徴である。

しかし、クラマン寄りの区画ではクリーミーさも加わり、コートドブランの中では珍しく、ミネラルよりもボディに勝ると評される。

クラマンはシュエイとアヴィーズの中間に位置し、柔らかく豊かな果実味、力強いミネラルが特徴。

広がりが大きく、クリーミーな質感を擁する。

優しい果実と細やかな酸を備えたおらかなエレガンスが魅力。

ベレムナイトチョークの土壌を共に持つアヴィーズとの決定的な違いをもたらすのは斜面の形である。

アヴィーズから続く斜面はオジェに入ると「く」の字を描くように湾曲。このパラボラアンテナ状の地形が冷たい北風から畑を守り、周囲の村よりも暖かなマイクロクリマを生み、オジェのキャラに大きな影響を与えるのである。

Épernay ■

● Chouilly

● Oiry

● Cramant

● Avize

● Oger

● le Mesnil-sur-Oger

● Vertus

北はクラマン、南はオジェに境界を接する小さな村。

アヴィーズは、名実ともにこの地を代表するグランクリュ。ベレムナイトの化石が堆積した白亜の土壌により、太く切れ込む酸と強いミネラルを備えた骨太なエレガンスが特徴のワインが生まれる。

表土が非常に薄くベレムナイトチョークの層がすぐに露出する土壌が、豊かで力強いミネラル感とシャープな酸をもたらし、シャンパーニュのグランクリュの中で最も長熟でエレガントと評されるワインを生み出す。